

Plantées en terrasses dans un sol d'arènes granitiques, nos vignes s'épanouissent sur des coteaux sculpturaux, dominant le Golfe de Propriano et la baie de Tizzano en Méditerranée, au Sud de la Corse. Un lieu légendaire ayant servi de décor à Colomba, personnage de la plus célèbre nouvelle de Prosper Mérimée. Cette terre à la beauté envoûtante doit son nom à un ermite passionné par les plantes qui avait le don de guérir. Ce "Saint Ermite" aurait certainement aimé nos vins fruités aux arômes floraux, issus de cépages traditionnels corses. Le vignoble a été créé par Lucien et Paul Seroin (le grand-père et le père), il y a une cinquantaine d'années. Depuis 1996, Gilles Seroin (le fils) a la responsabilité du Domaine.

- Date de création du Domaine: 1964
- Superficie du vignoble: 28 hectares
- Cépages: Blanc: Vermentinu
Rosé: Sciaccarellu, Grenache
Rouge: Sciaccarellu, Niellucciu, Syrah et Grenache
- Rendement: 30 hectolitres par hectare
- Vinifications: À basses températures pour le blanc, entonnage en milieu de fermentation, batonnage et élevage sur lies fines une année. Pressurage direct pour Rosumarinu. Saignée pour A maredda. Pour Myrtus, assemblages des meilleurs jus, avec une majorité de Sciaccarellu, macération post fermentaire, élevage en barriques 18 mois, aucun collage, aucune filtration.



Pivarella: Ce vin blanc, issu de nos meilleures parcelles de Vermentinu (cépage traditionnel corse, également dénommé Malvoisie), nous lui avons donné le nom de Pivarella. Comme cette "herbe aux chats", fine et enivrante, très protégée et localisée, ce vin est précieux. La robe présente des reflets d'or. Le nez est très expressif, marqué par des arômes de poire et de fruits exotiques. La bouche est ample, fraîche et d'une belle longueur. L'élevage en fûts apporte de la complexité et du gras à ce vin très équilibré, d'une grande finesse.

Rosumarinu: Ce vin rosé, issu d'une parcelle emblématique de Sciaccarellu (cépage traditionnel corse), nous l'avons baptisé Rosumarinu. Comme cette plante corse qui "apaise les cœurs et les estomacs", ses arômes d'acacia et de fruits blancs élèvent l'esprit. Il se caractérise par une robe limpide et une finesse en bouche exceptionnelle. Nous en raffolons l'été à l'apéritif.

Existe aussi en magnum (150 cl).

A maredda: Un autre vin rosé, également issu de Sciaccarellu, l'A maredda (immortelle corse), une autre expression de la fraîcheur et du fruit. Comme cette plante dont les fleurs ressemblent à de petits soleils, appréciée pour ses vertus curatives, ce vin est d'une puissance et d'une opulence remarquables. C'est un rosé de gastronomie, ample et structuré, à la robe pétale de rose et aux arômes marqués de fraise. Un vin au nez explosif, sur les fruits rouges.

Myrtus: Ce vin rouge, issu de cépages traditionnels corses (Sciaccarellu et Niellucciu), mais aussi de Syrah et de Grenache, nous lui avons donné le nom de Myrtus. Comme cette plante corse aux vertus innombrables, la Myrte, ce vin offre mille et une facettes. Issu de nos meilleurs raisins, vinifié avec précaution, élevé de longs mois en fûts de chêne, c'est un vin puissant et concentré, très complexe sur le plan aromatique.

Existe aussi en magnum (150 cl).

Nous pratiquons une viticulture "responsable" où l'observation est déterminante. Tous les travaux de la vigne indispensables à la qualité des raisins sont mis en œuvre: labours, taille sévère, ébourgeonnage, vendanges en vert, effeuillage... L'usage d'insecticides, de désherbants et d'engrais chimiques est proscrit. Nous minimisons l'utilisation de dioxyde de soufre. Nous veillons à ce que nos vins soient l'expression fidèle de ce terroir exceptionnel dont nous sommes les gardiens.